KÖENIG

Bedienungsanleitung für Gasgrills mit Grillrezepten

Balcony Chef
B08150

FÜR DIE VERWENDUNG MIT BUTAN- ODER PROPANGAS KATEGORIE: $I_{3B/P(30)}$; $I_{3+(28\sim30/37)}$

www.koenigworld.com

Kundendienst
DKB Household Switzerland AG
Grindelstrasse 3-5, CH-8303 Bassersdorf
Tel. 043 266 16 00 - Fax 043 266 16 10
Mail: servicecenter@dkbrands.com

11412270-KO
11/08

Inhaltsverzeichnis

.....Seite

Wichtige Hinweise 3

Anschliessen der Flüssiggasflasche und Prüfen auf Gaslecks 5

Druckregler und Schlauch 6

Vor der Inbetriebnahme 7

Inbetriebnahme des Grills 8

Reinigung, Unterhalt und Garantie 9

Fehlersuche 11

Grilliertipps 12

Grilliermethoden..... 13

Rezepte.....14

Spezifizierung

Modell	Gesamthitze-zufuhr kW	Gesamthitzezufuhr g/h	Düsengröße Haupt-flamme	Düsengrösse Seitenflamme	Düsengrösse hintere Flamme
08150	3.5 kW	254 g/h	0.91 mm		

Wichtige Hinweise

1. Unsachgemässe Montage kann gefährlich sein. Befolgen Sie bitte genau die Anweisungen der Montageanleitung.

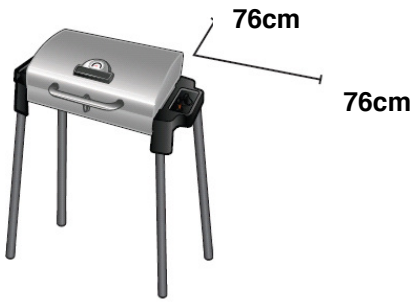
2. Der KOENIG Grill darf nur im Freien benutzt werden! Grillieren Sie nicht bei starkem Wind!

3. Verwenden Sie für Ihren KOENIG Gasgrill die handelsüblichen Propan- oder Butan-Flüssiggasflaschen bis max. 10.5 kg. Gasflaschen dürfen nie im Untergeschossoder in Kellerräumen gelagert werden. Flüssiggas lagert sich am besten im Freien (Sommer und Winter) oder in gut durchlüfteten Räumen.

4. Nach längerer Lagerung und/oder Nichtbenutzung (beispielsweise über den Winter) sollte der KOENIG Gasgrill vor erneutem Einsatz auf undichte Stellen im Gassystem untersucht werden. Die korrekte Vorgehensweise finden Sie auf der Seite 5 (Prüfung auf Gaslecks).

5. Wird ein Leck festgestellt, darf der KOENIG Gasgrill nicht benutzt werden, bis der Fehler behoben ist.

6. Im Umkreis von 76 cm um das Gerät sollten sich keine brennbaren Materialien befinden. (siehe Abbildung)



7. Ihr KOENIG Grill sollte nicht von Kindern benutzt werden.

8. Bei der Bedienung Ihres KOENIG Grills sollten Sie sehr vorsichtig sein. Er wird während des Betriebes sehr heiss und sollte niemals unbeaufsichtigt bleiben.

9. Tragen Sie Grillhandschuhe, wenn Sie mit dem Rost hantieren und verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen zum Schutz Ihrer Hände.

10. Sollten die Flammen während des Grillierens erlöschen, sind alle Drehknöpfe auf "AUS" zu stellen. Deckel öffnen und 5 Minuten warten, bevor die Gasflamme unter Beachtung der Anweisungen „Inbetriebnahme des Grills“ (siehe Seite 8) wieder gezündet wird.

11. Verwenden Sie in Ihrem KOENIG Gasgrill keine Holzkohle, keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden.

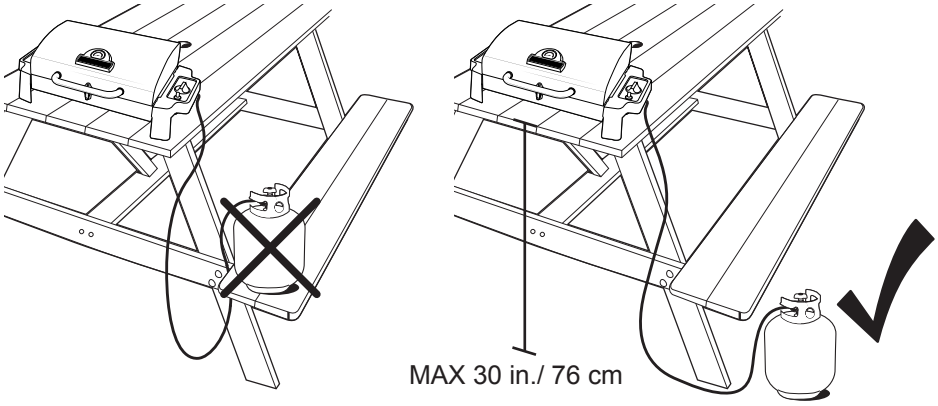
12. Beugen Sie sich während des Grillierens niemals über das offene Gerät.

13. Sollten Stichflammen auftreten, lassen Sie den Grill offen, drehen alle Brenner auf "AUS" und nehmen das Grillgut vom Feuer.

14. Ihr KOENIG Grill sollte regelmässig sorgfältig gereinigt werden.

15. Vergrössern Sie während der Reinigung der Ventile oder Brenner nicht die Düsen bzw. die Öffnungen.

16. Der Grill darf nicht benutzt werden auf Tischen die einen grösseren Höhenunterschied als 76cm aufweisen.



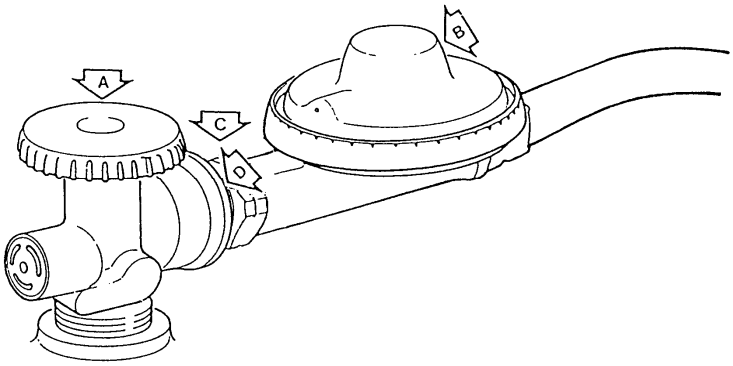
17. Dieses Gerät ist für den Privatgebrauch entwickelt und nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet.

18. Der Grill ist nicht geschaffen für die Montage und Benützung auf Fahrzeugen, Schiffen und Booten.

Dieses Gerät darf während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Achten Sie insbesondere darauf, dass kleine Kinder nicht in die Nähe der heissen Oberflächen gelangen. Bei Nichtbeachten dieser Anweisungen besteht Verletzungsgefahr.

Bewahren Sie diese Hinweise sicher auf, um sie bei Bedarf nachzulesen.

Anschliessen der Flüssiggasflasche und Prüfung auf Gaslecks



A. Gasflaschenventil
B. Druckregler
C. Mutter
D. Prüfung auf Gaslecks an dieser Stelle

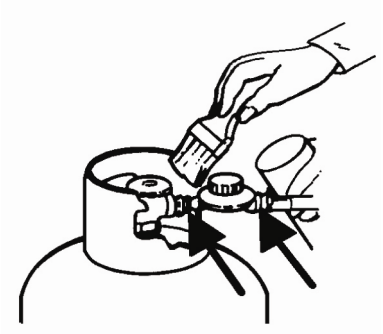
1. Die volle Flüssiggasflasche auf eine feste Fläche stellen.

2. Das Anschlussstück für den Druckregler in das Gasflaschenventil einsetzen und durch Drehen der Mutter (C) in Gegenuhrzeigerrichtung (Linksdrehung) fest anziehen. Festdrehen, bis das Anschlussstück voll in das Gasflaschenventil (A) eingeführt ist.

3. Kontrollieren Sie, ob die Drehschalter für jeden Brenner am Gerät auf "AUS" stehen. Löschen Sie sämtliche offenen Flammen oder Zigaretten im Umkreis des Gerätes.

4. Eine Mischung aus Spülmittel und Wasser im Verhältnis 1:1 vorbereiten.

5. Die Anschlüsse zwischen dem Regler und der Gasflasche mit der Seifenlösung anfeuchten (D).



6. Das Gasflaschenventil (A) durch Drehen des Knopfes im Gegenuhrzeigersinn öffnen (Durch Drehung nach rechts wird das Ventil geschlossen).

7. Ein Leck erkennt man durch das Austreten von Blasen am Leckbereich.

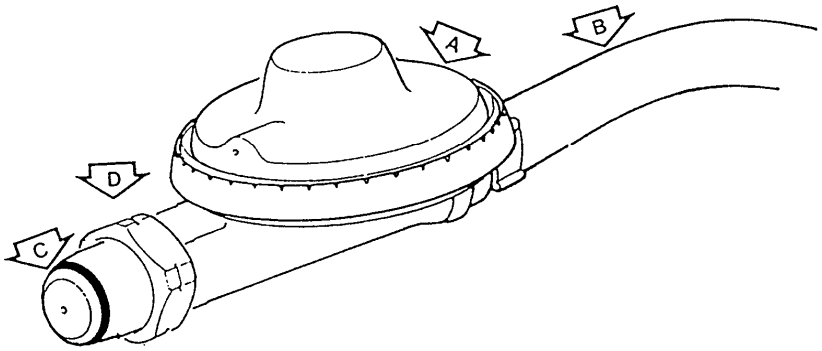
8. Liegt ein Leck vor, das Gasflaschenventil (A) schliessen und die Mutter (C) anziehen; die Prüfung wiederholen (Schritt 5).

9. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn ein Leck vorliegt. Setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung.

10. Diese Prüfung auf Gaslecks muss immer dann vorgenommen werden, wenn Gasanschlüsse zur Wartung oder beim Auswechseln von Gasflaschen unterbrochen worden sind.

Verwenden Sie nie eine offene Flamme zur Prüfung auf Gaslecks: es besteht Feuer- und Verletzungsgefahr!

Druckregler und Schlauch



A. Druckregler
B. Schlauch
C. Dichtungsring
D. Mutter

1. Der zu Ihrem KOENIG-Grill mitgelieferte Schlauch (B) und der Druckregler (A) sind speziell für Ihr Modell konstruiert. Versuchen Sie nicht, ihn abzuändern oder durch ein anderes Produkt auszuwechseln.

2. Der Druckregler (A) ist bereits auf den erforderlichen Druck eingestellt. (Schweiz: 30mbar / Deutschland, Österreich: 50 mbar)

3. Schützen Sie den Schlauch vor tropfendem Fett und halten Sie ihn fern von heissen Flächen inklusive der Grillkammer.

4. Prüfen Sie den Dichtungsring (C) am Druckregler bei jedem Auswechseln der Gasflasche, zumindest jedoch einmal pro Jahr. Der Dichtungsring sollte ersetzt werden, wenn Zeichen von Rissen, Knicken oder Abnützung festzustellen sind.

5. Kontrollieren Sie den Schlauch bei jedem Auswechseln der Gasflasche, zumindest jedoch einmal pro Jahr. Falls der Schlauch gebrochen, zerschnitten, abgenutzt oder in irgend einer Weise beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

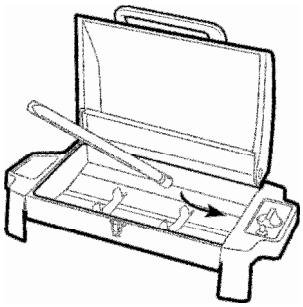
6. Setzen Sie sich bei Reparaturfällen oder Ersatzteilbestellungen (wie z.B. Druckregler/ Schlauch-Einheit) mit unserem Service Center in Verbindung.

Vor der Inbetriebnahme

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und versuchen Sie nicht, den Brenner anzuzünden, bevor die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

1. Das Gerät muss gemäss der Montageanleitung vollständig zusammengesetzt sein.

2. Überprüfen Sie, dass die Venturidüse korrekt über der Ventilöffnung eingesetzt ist (siehe Abbildungen unten).



3. Die Gaszuleitung wurde auf Gaslecks geprüft (siehe "Anschliessen der Flüssiggasflasche und Prüfung auf Gaslecks", Seite 5) und es wurden keine Lecks festgestellt.

Bei Nichtbeachten dieser Anweisungen besteht Feuer- und Explosionsgefahr!

Hinweis:

Beseitigen Sie Gerüche und Fremdstoffe, indem Sie Ihren Gasgrill vor dem ersten Grillieren ausbrennen lassen:

1. Grilloste und Warmhaltrost entfernen, in mildem Seifenwasser waschen.

2. Zündung betätigen (siehe „Inbetriebnahme des Grills“, Seite 8).

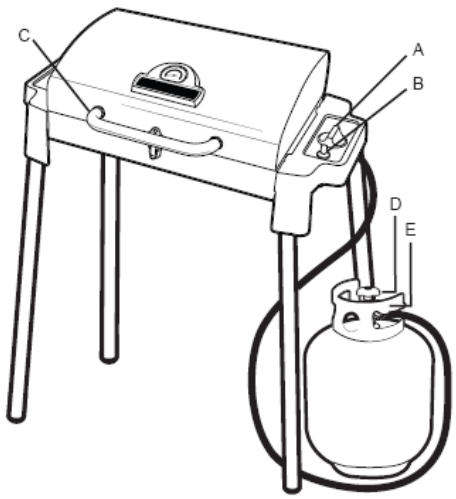
3. Deckel schliessen und den Grill während 20 Minuten bei mittlerer Hitze aufheizen.

4. Gasflaschenventil schliessen, Hitzeregler auf „OFF“ stellen.

5. Grill auskühlen lassen, Grillroste und Warmhalterost einsetzen.

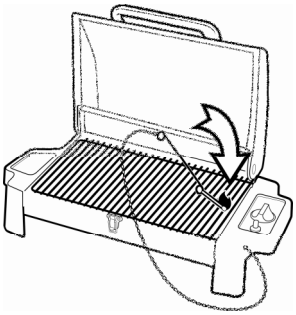
6. Der Grill ist nun betriebsbereit.

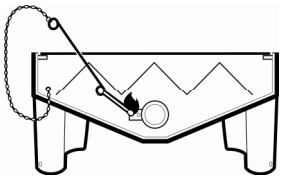
Inbetriebnahme des Grills



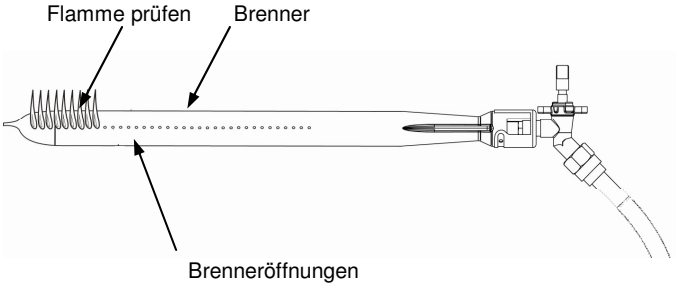
A) Hitzeregler Hauptbrenner
B) Zündung
C) Griff
D) Gasflaschenventil
E) Druckregler

1. Das Gerät muss entsprechend den Montageanweisungen zusammengebaut werden.
2. Nachprüfen, dass die Gasflasche voll ist und richtig an den Druckgegler angeschlossen ist (siehe Seite 6).
3. Nachprüfen, dass keine Gaslecks im Gaszufuhrsystem bestehen (siehe Seite 6).
4. Prüfen, dass die Venturirohre richtig über den Gasventilöffnungen angebracht sind (siehe Seite 7).
5. Prüfen, ob das Hauptbrennerzündkabel angeschlossen ist.
6. Genau alle Anweisungen durchlesen, die auf der Informationstafel am Grillgerät aufgeführt sind.
7. **Achtung: Deckel öffnen, bevor der Grill gezündet wird.**
8. Die Hitzeregler auf **"OFF" (AUS)** stellen, dann das Gasflaschenventil (H) öffnen.
9. **FÜR DIE HAUPTBRENNER (A):**
   Rechter Hitzeregler drücken und auf **POW-R ZONE** / **Maximum** drehen.Die Zündung betätigen. Die Flamme sollte sich innerhalb von 5 Sekunden entzünden.
   Anmerkung: Um die Flamme mit dem Streichholz zu zünden, befolgen Sie Anweisungen 1 bis 8, siehe oben.
   Das brennende Zündholz in das Zündloch (E) einführen, den rechten Hitzeregler drücken und auf **POW-R ZONE** / **Maximum** drehen. Die Flamme sollte sich innerhalb von 5 Sekunden entzünden.
   Nachdem der rechte Brenner gezündet ist, die übrigen Hitzeregler auf **POW-R ZONE** / **Maximum** stellen. Die Flamme entzündet sich nun automatisch.





10. **Vorsicht** - Überprüfen Sie das Grillgerät nach dem Anzünden. Alle Öffnungen am Brenner sollten eine 2,5 cm hohe Flamme haben, wenn die Hitzeregler auf **POW-R ZONE** / **Maximum** stehen (siehe Abbildung).



Falls eines oder mehrere der folgenden Anzeichen auftritt, handelt es sich aller Wahrscheinlichkeit nach um eine Blockierung der Venturiröhren. Sofort das Gas abschalten und die Venturiröhren reinigen (siehe "Reinigung und Unterhalt", Seite 7).

1. Gasgeruch.
2. Wenn ein Rückstossfeuer auftritt.
3. Das Grillgerät heizt ungleichmässig.
4. Die Brenner machen Knallgeräusche.

WENN DER BRENNER NICHT ZÜNDET

1. Hitzeregler drücken und auf **"OFF" (AUS)** drehen.
   5 Minuten warten. Probieren Sie dann, den Grill über die weiteren Hitzeregler zu zünden
2. Wenn keiner der Brenner zündet, in der Anleitung "Fehlersuche" (Seite 11) nachsehen. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, das Gerät nicht benutzen. Setzen Sie sich mit Ihrem Händler oder mit unserem Service Center in Verbindung.

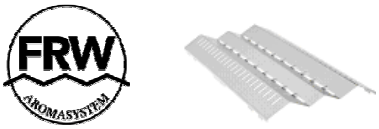
AUSSCHALTEN

1. Das Gasflaschenventil zudrehen.
2. Hitzeregler auf **"OFF" (AUS)** stellen.

Reinigung, Unterhalt und Garantie

Regelmässige Reinigung (nach jedem Gebrauch):

1. Zur Reinigung der Grillroste und des FRW- Aromasystems, den Grill nach jedem Grillieren mit geschlossenem Deckel während ca. 5-10 Minuten auf Stellung **POW-R ZONE** / **Maximum** aufheizen. Die Grillreste werden so zu Asche verbrannt, welche sich vom Grillrost leicht mit einer langen Messingdrahtbürste entfernen lässt. Das Grillgehäuse und der Rost werden sehr heiss und müssen vorsichtig behandelt werden. Tragen Sie Handschuhe zum Schutz Ihrer Hände. Bei Bedarf können Grillroste und FRW-Aromasystem auch in Seifenwasser eingelegt werden, um hartnäckige Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie hierzu die von uns vertriebenen Produkte zur Grillreinigung. Detailierte Informationen finden Sie auf www.koenigworld.com. Für die Grillreinigung nicht geeignet sind handelsübliche Backofenreiniger.



2. Zur Innenreinigung des Grills, den Grillrost, Warmhalterost und das FRW-Aromasystem herausnehmen. Hartnäckige Flecken an der Grillkammerwand können mit einer Drahtbürste entfernt und die Oberflächen mit Seifenwasser abgewaschen werden.

   Hinweis: Edelstahl kann sich durch Witterungseinflüsse oder bei extremer Hitze verfärben. Diese Verfärbung ist natürlicher Herkunft und somit kein Materialfehler.

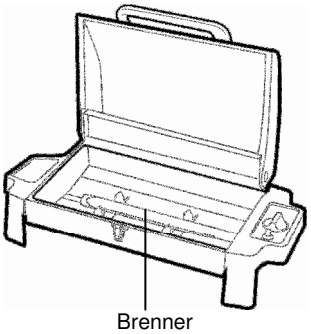
   Wichtig: Fettauffangschale regelmässig leeren oder ersetzen, um ein Überlaufen zu verhindern!

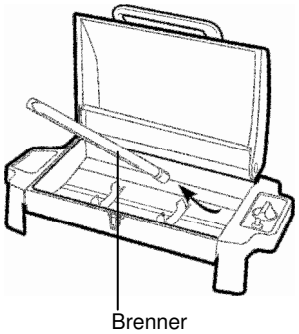
3. Grillkammer, Deckel und Seitentablare können mit Seifenwasser gereinigt werden, um äussere Flecken zu entfernen.

Jährliche Reinigung und Unterhalt:

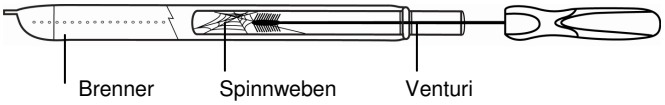
Um einen sicheren und gut funktionierenden Betrieb zu gewährleisten, sollte Ihr KOENIG Grill mindestens einmal jährlich oder nach mehr als einmonatigem Nichtbetrieb überprüft und gereinigt werden.

1. Die Brenner entfernen und nach Rissen und Defekten untersuchen.

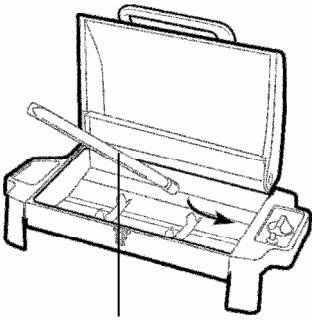




2. Die Venturi-Düse mit einer Flaschenbürste oder einem Pfeifenreiniger reinigen, um Verstopfungen durch Spinnweben oder andere Verunreinigungen zu entfernen



3. Brenner gemäss Montageanteanleitung wieder einsetzen



4. Schlauch und Regler kontrollieren. Siehe "Druckregler und Schlauch", Seite 6.
5. Wenn die Gasflasche wieder angeschlossen ist, die Prüfung auf Gaslecks gemäss Bedienungsanleitung Seite 5 durchführen.
6. Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, alle unter "Vor der Inbetriebnahme" aufgeführten Schritte überprüfen (Seite 7).
7. Die Brenner sollten eine gleichmässige und stabile blaue Flamme aus jeder Flammenöffnung zeigen. Geringe Spuren von gelben Flammen werden als normal betrachtet.

Garantie

Auf die KOENIG Gasgrills gewähren wir zwei Jahre **Bring-In-Garantie**. Auf einzelne Teile erstreckt sich die Garantiezeit bis maximal 10 Jahre. Wir verpflichten uns zum kostenlosen Ersatz derjenigen Teile des Grills, welche infolge vom Material- oder Fabrikationsfehler in der Garantiezeit schadhaft werden. Garantieansprüche können zusammen mit der Kaufquittung beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden.

Nicht als Garantiefälle zu betrachten sind folgende Punkte:

- Defekte, die durch eine falsche Benützung, unsachgemässe Installation oder durch Fahrlässigkeit entstanden sind.
- Kleinere Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede
- Reparaturen sowie Ersatzteile, die nicht durch KOENIG oder dessen Vertragspartner geliefert und repariert wurden, sowie von diesen verursachte Schäden.
- Bei Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung.
- Nichtausführung der routinemässigen Wartung.
- Schäden, die beim Transport zum entsprechenden Händler entstanden sind.
- Höhere Gewalt.
- Normaler Verschleiss.

Ihr Gerät wird bei einem **Garantiefall** selbstverständlich kostenlos in unserem Service-Center in Bassersdorf oder in einer unserer autorisierten Servicestellen repariert. Die Einsendung hat in einer transportsicheren Verpackung zu erfolgen. Nutzen Sie die verkehrsgünstige Lage unseres Service Centers in 8303 Bassersdorf (Kloten). Sollten Sie jedoch nicht die Zeit finden uns zu besuchen, organisieren wir den Transport für den KOENIG Grill, auf **ihre** Kosten. Für detailierte Informationen wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen unsere Webseite www.koenigworld.com.

Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache	Problemlösung
Brenner zünden nicht.	Gasflasche ist leer.	Gasflasche auffüllen lassen.
	Venturi nicht auf Ventilöffnung ausgerichtet.	Venturi auf Öffnung ausrichten (siehe "Vor der Inbetriebnahme", Seite 7).
	Zündkabel nicht angeschlossen.	Zündkabel (Hauptbrenner und Seitenbrenner) anschliessen (siehe Montageanleitung).
	Zündelektrode nicht auf Brenner ausgerichtet.	Elektrode richten (siehe Montageanleitung).
	Zündung funktioniert nicht.	Manuelles Zündverfahren anwenden, Ersatzteile bei Händler oder Kundendienst besorgen.
	Venturi verstopft.	Brenner entfernen, Venturi säubern (siehe "Reinigung und Unterhalt", Seite 9).
	Gasschlauch verdreht.	Schlauch richten. Achtung, vom Boden der Grillkammer fernhalten.
	Druckregler oder Hitzeregler funktioniert nicht.	Händler oder unser Service Center benachrichtigen.
Ein Brenner zündet nicht oder gelbe Flammen / Flammenrückschlag unter Steuerkonsole.	Venturi verstopft.	Brenner herausnehmen, Venturi reinigen (siehe "Reinigung und Unterhalt", Seite 9).
	Brenner-Öffnung verstopft.	Öffnung kann mit einer Nadel oder einem feinen Draht gereinigt werden. Versuchen Sie nicht, die Öffnung auszubohren.
Hitze wird schwächer, "knallendes" Geräusch.	Gasflasche ist leer.	Gasflasche auffüllen lassen.
Gasgeruch oder Leck entdeckt zwischen Druckregler und Gasflasche, oder an anderen Verbindungsstücken.	**Sofort das Ventil an der Gasflasche schliessen. Benützen Sie das Gerät nicht, bis das Leck behoben/abgedichtet ist.**	
	Druckregler locker (Mutter am Regler).	Mutter neu anziehen und Prüfung auf Gaslecks vornehmen (siehe Seite 5).
	Dichtungsring rissig/beschädigt.	Dichtungsring auswechseln, mit Händler oder mit unserem Service Center in Verbindung setzen.
	Schmutz/Ablagerungen in den Gewinden.	Gewinde reinigen, neu anziehen, Prüfung auf Lecks vornehmen (siehe Seite 5).
	Gewinde beschädigt/ausgerissen.	Mit unserem Service Center in Verbindung setzen.
	Gasleck in Schlauch/Druckregler oder bei den Hitzereglern.	Mit unserem Service Center in Verbindung setzen.
Stichflammen oder Fettfeuer.	Übermässige Ansammlung von Fett.	Verbrennen Sie überschüssiges Fett (siehe "Reinigung und Unterhalt", Seite 9)
	Zu grosse Hitze.	Stellen Sie die Hitzeregler auf eine tiefere Stufe oder setzen Sie den Gillrost auf die obere Stufe.

Grilliertipps

Vorbereitung:

1. Das Grillgut rechtzeitig vorbereiten, damit Sie während des Grillvorgangs nicht in Zeitnot geraten. Bei Verwendung von Marinaden oder Gewürzen sollte das Fleisch damit behandelt werden, bevor es auf den Gillrost kommt. Das Grillgut ca. 30-40 Min. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Grillgut Raumtemperatur annehmen kann. Grillstücke ca. 2 Stunden marinieren. Eher flüssige Marinaden sollten leicht abgetupft werden (überschüssiges Öl entfernen), bevor Grillgut auf den Grillrost gelegt wird.

2. Gemüse wird am besten in Aluminium-Folie gegart, damit genügend Feuchtigkeit für das Dämpfen erhalten bleibt. Die Garzeiten für Gemüse sind ähnlich wie beim Braten oder Dämpfen auf der elektrischen Herdplatte.

3. Überprüfen Sie vor dem Grillieren, ob noch genügend Flüssiggas vorhanden ist. Eine zweite gefüllte Flüssiggasflasche ist eine gute Investition, wenn man umfangreiche Grilladen plant.

4. Bestreichen Sie den Grillrost mit Pflanzenöl, bevor Sie die Brenner anzünden, um zu vermeiden, dass das Grillgut am Grillrost haften bleibt.

5. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel auf die gewünschte Temperatur auf (Hitzeregler auf **POW-R ZONE** / **Maximum**), bevor Sie mit dem Grillieren beginnen. Das Vorheizen dauert 10 bis 15 Minuten, abhängig von den Aussenbedingungen wie Lufttemperatur und Wind.

6. Stellen Sie vor dem Grillieren eine Auffangschale in die Halterung unter der Grillkammer, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

Anmerkung: Während des Grillierens oder in heissem Zustand sollte Ihr KOENIG-Grill nicht bewegt werden.

Grillieren:

1. Grillieren ist die beliebteste Art des Kochens im Freien. Wie und was Sie grillieren, richtet sich ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.

2. Gehen Sie beim Grillieren von Fleisch sparsam mit Salz um. Das Fleisch bleibt saftiger, wenn es erst nach dem Grillieren gesalzen wird.

3. Um das Austrocknen von Steaks zu verhindern, benützen Sie lieber eine Zange als eine Gabel zum Wenden. Beginnen Sie auf der Stellung **POW-R ZONE** / **Maximum**, um die Poren zu schliessen und den Saft zu bewahren. Nehmen Sie die Temperatur zurück, wenn das Fleisch gut angebräunt ist. Im allgemeinen bleibt die Feuchtigkeit in dickeren Fleischstücken besser erhalten.

4. Bepinseln Sie das Fleisch mit Speiseöl, bevor Sie es auf den heissen Rost legen. Dadurch erhält das Fleischstück beim Grillieren eine schöne Kruste.

5. Um zu testen, ob das Fleisch gar ist, nehmen Sie ein Grillthermometer und messen Sie die Kerntemperatur des Grillguts.

6. Es empfiehlt sich mit geschlossenem Deckel zu grillieren, um Wärmeverluste zu vermeiden.

7. Schliessen Sie nach dem Grillieren den Deckel und stellen die Brenner während ca. 10 Minuten auf **POW-R ZONE** / **Maximum**, um überschüssiges Fett im Grill zu verbrennen.

Grilliermethoden

Direktes Grillieren

Beim direkten Grillieren befindet sich das Grillgut direkt über dem Brenner. Die direkte Methode eignet sich besonders gut für Grilladen, die eine Garzeit von weniger als 25 Minuten benötigen, wie beispielsweise Steaks, Koteletts, Hamburger, Würstchen, Spiesse, diverse Gemüse, etc.
Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel vor, indem Sie alle Brenner auf höchste Stufe **POW-R ZONE** / **Maximum** stellen. Legen Sie Ihr Grillgut dann auf den Grillrost, und stellen Sie die Temperatur entsprechend der Angabe im Rezept ein. Schliessen Sie den Deckel und heben Sie ihn nur hoch, um das Grillgut zu wenden oder am Ende der empfohlenen Grillzeit den Garzustand zu prüfen.

PROFI-TIPP:

So gelingt das perfekte Grillmuster: Wenden Sie Steaks, Koteletts, Poulets, Fisch und Gemüse in der hier dargestellten Reihenfolge und Lage. Auf diese Weise gelingt das typische Grillmuster in Perfektion.

Indirektes Grillieren

Das indirekte Grillieren ist eine sehr schonende Methode der Zubereitung und verhindert ein Verbrennen des Grillguts. Die indirekte Methode ist für grosse Fleischstücke wie Braten oder Hähnchen, wie auch für gefüllte Gemüse, Aufläufe, Brot und Pizza sehr empfehlenswert.
Bei der indirekten Methode wird das Grillgut nicht direkt über der Hitzequelle grilliert, sondern mit zirkulierender Heissluft und geschlossenem Deckel. Die Hitze zirkuliert wie im Umluftofen um das Grillgut herum und sorgt für ein einzigartiges Grillergebnis.

Indirektes Grillieren unter Verwendung einer Fettauffangschale

Für den Balcony Chef empfiehlt sich besonders das indirekte grillieren unter Verwendung einer Fettauffangschale. Diese Methode eignet sich am besten zur Zubereitung von Braten und Geflügel.

Platzieren Sie die Fettauffangschale unter der vorgesehenen Position des Grillgutes (z.B. Braten) auf dem FRW-Aromasystem. Füllen Sie etwas Wasser oder Bouillon in die Schale, der Boden sollte ca. 0,5 cm bedeckt sein. Sie können auch, je nach Geschmack, eine Kombination aus Wein, Wasser und Gewürzen zusammenstellen. Legen Sie die Roste wieder in den Grill ein und bestreichen Sie diese mit Speiseöl. Heizen Sie den Grill etwa 5 Min. auf Position Medium vor. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost über die Auffangschale. Brenner unterhalb des Grillguts ausschalten, und die anderen Brenner auf ¾ bis maximale Leistung (je nach Witterung) einstellen. Grillgut mit indirekter Methode bei geschlossenem Deckel grillieren.

Tipps:

1. Grillgut zuerst bei direkter Hitze während ca. 5 Min. pro Seite anbraten, damit sich die Poren schliessen.
2. Öffnen Sie den Deckel so wenig wie möglich. Die abtropfenden Säfte mischen sich mit den Zutaten in der Schale und ergeben das einzigartige Grillaroma, welches mit keiner anderen Methode erreicht wird.
3. Während des Grilliervorgangs brauchen Sie das Grillgut weder zu wenden, noch zu bestreichen.
4. Um sicherzugehen, dass der gewünschte Garzustand des Grillguts erreicht ist, sollten Sie ein Fleischthermometer verwenden.
5. Bitte achten Sie darauf, dass die Fettauffangschale während des gesamten Grilliervorgangs immer genug Flüssigkeit hat. Sollte die Schale trocken brennen und sich dabei abtropfendes Fett überhitzen und entzünden, schalten Sie den Brenner kurz aus und löschen das entzündete Fett mit Salz oder Natron.

Rezepte

Rezepttabelle

Grillgut	Grösse/Gewicht	Temperaturstufe (Grillmethode)	Grillzeit saignant	Grillzeit bien cuit	Kerntemperatur
Hamburger	Küchlein	mittel		20 Min.	80°C
Steaks (Rind, Schwein)	bis 2,5 cm dick	mittel - gross	15 Min.	30 Min.	Rind 60-77 °C
	2,5 - 5 cm dick	mittel	20 Min.	40 Min.	Schwein 75-80°C
Lamm-Koteletts*	2,5 cm dick	mittel	15 Min.	25 Min.	60-75 °C
Schweinebraten	ca. 1 kg	klein(ID)		ca. 60 Min.	75-80°C
Schweinekoteletts	ca. 1,5 cm dick	mittel - gross		20 Min.	75-80°C
Spareribs	ganz	klein		45 Min.	75-80°C
Poulet	ca. 1 kg	klein (ID)		ca. 75 Min.	83 °C
Pouletflügel	ganz	mittel		35 Min.	83 °C
Pouletbrust	ganz	mittel		40 Min.	83 °C
Fischstücke/Fischfilet	bis 3,5 cm dick	klein		15 Min.	Ca. 72 °C

*am besten am Stück grillieren und nachher in einzelne Stücke schneiden
ID = Indirekte Grill Methode

Temperaturangaben für das Fleischthermometer

Rindfleisch	saignant	60°C
Rindfleisch	à point	70°C
Rindfleisch	bien cuit	77°C
Lamm	à point	63°C
Lamm	bien cuit	77°C
Schweinefleisch	bien cuit	75°-80°C
Geflügel	bien cuit	83°-88°C
Fisch	bien cuit	70°-75°C

Pikante Kräuter-Steaks

Zutaten: 4 Rindersteaks (3-4 cm dick), 1½ Esslöffel gehackter Estragon, 1 Esslöffel fein geschnittener Schnittlauch, 4 durchgepresste Knoblauchzehen, Pfeffer, Salz.

Zubereitung: Kräuter und Knoblauch mit einer Gabel verkneten, bis eine Paste entsteht. Die Steaks auf beiden Seiten damit einreiben und 2 Stunden einwirken lassen. Vor dem Grillieren Marinade abstreifen. Auf den Grillrost legen und auf Stufe **POW-R ZONE** / **Maximum** anbraten. Wenden, den Deckel schliessen und auf mittlerer Stufe bis zum gewünschten Grad fertig garen.

Schweinebraten

Zutaten: 1-1.2 kg Schweinefleisch (Hals), 2 Knoblauchzehen durchgepresst, 3 Esslöffel scharfer Senf, 1 Teelöffel Rosmarin, ½ Teelöffel Zitronensaft, Pfeffer aus der Mühle, 2 Esslöffel Öl.

Zubereitung: Aus den Zutaten eine Marinade rühren. Das Fleisch damit einstreichen und einige Stunden ziehen lassen. Marinade danach abstreifen, den Braten auf den Grillrost legen, den Deckel schliessen und auf kleiner Stufe ca. 90 Min. indirekt grillieren. (siehe Seite 13).
Den fertigen Braten vor dem Aufschneiden ca. 15 Min. ruhen lassen.

Poulet

Zutaten: 1 Poulet ca. 1.5 kg, Erdnussöl, Salz, Pfeffer. Nach Belieben 1-2 Knoblauchzehen, 2 Esslöffel Butter.

Zubereitung: Poulet unter kaltem Wasser abspülen und gut mit Haushaltspapier trocknen. Die Butter und die geschälten, in Stücke geschnittenen Knoblauchzehen in den Bauch legen. Beine und Flügel zusammenbinden. Überall mit Erdnussöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Poulet auf den Grillrost legen und mit der indirekten Grill Methode grillieren (siehe Seite 13). Den Deckel schliessen und auf kleiner Stufe ca. 75-85 Min. grillieren.
Das Poulet vor dem Aufschneiden 10 Min. ruhen lassen.

Felchen mit Knoblauchbutter

Zutaten: 2 grosse Felchen zu je ca. 700 g, geschuppt und ausgenommen, Zitronenschnitze, Salz, Pfeffer, Knoblauchbutter (150 g geschmolzene Butter, 2 ganze Knoblauchknollen, 1 gehackte Zwiebel: ca. 30 Min. kochen).

Zubereitung: Die Felchen auf den leicht geölten Grillrost legen, den Deckel schliessen und die Fische auf kleiner bis mittlerer Stufe grillieren, bis sie gar sind. Den Fisch erst wenden, wenn er sich löst. Die Fische auf einer Platte anrichten, mit Zitronenschnitzen garnieren und mit Knoblauchbutter servieren.

Gebackene Kartoffeln

Zutaten: 6 mittelgrosse Kartoffeln, 6 Esslöffel geschmolzene Butter, Salz, Pfeffer, Paprika, geriebener Parmesan.

Zubereitung: Kartoffeln halbieren, mit geschmolzener Butter beträufeln, Gewürze und Parmesan darüberstreuen. Die Stücke einzeln in Alufolie wickeln, gut verschliessen und auf den Grillrost legen. Den Deckel schliessen und auf mittlerer Stufe ca. 45 Min. grillieren bis die Kartoffeln gar sind.

Kräuterbrot mit Parmesan

Zutaten: 1 französisches Weissbrot, 150 g weiche Butter, 2 durchgepresste Knoblauchzehen, 2 Esslöffel gehacktes Basilikum, 1 Esslöffel gehackter Oregano, 6 Salbeiblätter, 25 g geriebener Parmesan.
Zubereitung: Das Brot in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, ohne ganz durchzuschneiden. Die Scheiben sollen auf der unteren Seite des Brotes zusammenhalten. Butter, Knoblauch und Kräuter mischen. Die Schnittflächen sowie die Oberfläche des Brotes grosszügig damit bestreichen. Das Brot mit dem Käse bestreuen und in Aluminiumfolie wickeln. Auf den Grillrost legen, den Deckel schliessen und 15 bis 20 Minuten auf mittlerer Stufe grillieren.

Poulet

Ingrédients: 1 poulet de 1,5 kg environ, huile d'arachides, sel, poivre. Au choix: 1-2 gousses d'ail, 2 c. à soupe de beurre.

Préparation: Rincer le poulet à l'eau froide, bien sécher avec du papier ménage. Mettre le beurre et les gousses d'ail épluchées et coupées dans le ventre du poulet. Attacher les pattes et les ailes. Badigeonner le poulet d'huile d'arachides. Assaisonner l'extérieur avec sel et poivre. Faire griller le poulet selon la méthode de cuisson indirecte (voire page 10), fermer le couvercle et cuire 75 à 85 minutes env. sur la position basse.
Pour les modèles avec brûleur arrière et tournebroche: cuire le poulet à la broche en enclenchant seulement le brûleur arrière.
Laisser reposer le poulet pendant 10 min. avant de le couper.

Féras au beurre d'ail

Ingrédients: 2 gros féras de 700 gr. chacun, écaillés et vidés, quartiers de citron, poivre et sel. Beurre d'ail (150 gr. de beurre fondu, 2 têtes d'ail entières épluchées, 1 petit oignon haché menu: étuver 30 min. environ).

Préparation: Poser les poissons sur la grille légèrement huilée, fermer le couvercle et griller sur la position basse à moyenne jusqu'à ce que les poissons soient cuits. Dresser les poissons sur un plat et les napper de beurre d'ail. Garnir de quartiers de citron.

Pommes de terre "surprise"

Ingrédients: 6 pommes de terre moyennes, 6 c. à soupe de beurre fondu, sel, poivre, paprika, parmesan râpé.

Préparation: Partager les pommes de terre en deux, les arroser de beurre fondu, saupoudrer de sel, de poivre, de paprika et de parmesan. Poser les pièces sur des morceaux de feuille d'aluminium, fermer soigneusement la feuille et poser sur la grille. Fermer le couvercle et griller 45 min. environ sur la position moyenne jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Baguette aux fines herbes et au parmesan

Ingrédients: 1 baguette, 150 gr. de beurre en pommade, 2 gousses d'ail pressées, 2 c. à soupe de basilic haché, 1 c. à soupe d'origan haché, 6 feuilles de sauge, 25 gr. de parmesan râpé.

Préparation: Partager la baguette en tranches de 2 cm d'épaisseur, sans les couper entièrement (entailles profondes). Mélanger le beurre, l'ail et les fines herbes. Enduire généreusement la surface et les incisions de ce mélange. Parsemer le beurre de fromage râpé. Envelopper la baguette dans une feuille d'aluminium, la placer sur la grille, rabattre le couvercle et chauffer sur la position moyenne pendant 15 à 20 minutes.

Tableau à recettes

Viande	Grandeur / poids	Position	Temps de cuisson saignant	bien cuit	Température de cuisson interne
Hamburger	normal	moyenne		20 min.	80°C
Steaks	jusqu'à 2,5 cm	moyenne - haute	15 Min.	30 min.	Boeuf 60-77°C
	2,5 - 5 cm	moyenne	20 Min.	40 min.	Porc 75–80°C
Côtelette d'agneau*	2,5 cm	moyenne	15 Min.	25 min.	60-75 °C
Rôti de porc	ca. 1 kg	basse (ID)		env. 60 min.	75-80°C
Côtelette de porc	ca. 1,5 cm	moyenne - haute		25 min.	75-80°C
Spareribs	entier	basse		45 min.	75-80°C
Poulet	ca. 1 kg	basse (ID)		env. 60 min.	83 °C
Ailes de poulet	entières	moyenne		35 min.	83 °C
Blanc de poulet	entiers	moyenne		40 min.	83 °C
Poisson	jusqu'à 3,5 cm	basse		15 min.	env. 72°C

*griller en entier et ensuite couper en morceaux
ID = méthode indirecte

Températures pour le thermomètre à viande

Boeuf	saignant	60°C
Boeuf	à point	70°C
Boeuf	bien cuit	77°C
Agneau	à point	63°C
Agneau	bien cuit	77°C
Porc	bien cuit	75°-80°C
Volaille	bien cuit	83°-88°C
Poisson	bien cuit	70°-75°C

Steaks aux herbes

Ingrédients: 4 steaks (de 3 à 4 cm d'épaisseur), 1½ c. à soupe de basilic haché, 1 c. à soupe d'estragon haché, 1 c. à soupe de ciboulette, finement coupée, 4 gousses d'ail pressées, sel, poivre.

Préparation: Ecraser l'ail et les fines herbes à l'aide d'une fourchette et les réduire en purée. Frotter les steaks sur les deux faces avec ce mélange. Faire mariner les steaks durant 2 heures. Avant de griller, sécher un peu avec du papier de ménage les marinades. Puis poser les steaks sur la grille et les faire saisir sur la position POW-R ZONE / Maximum. Retourner les steaks, rabattre le couvercle et rôtir sur la position moyenne jusqu'au degré de cuisson voulu.

Rôti de porc

Ingrédients: 1-1,2 kg de viande de porc, 2 gousses d'ail hachées, 3 c. à soupe de moutarde forte, 1 c. à café de romarin, ½ c. à café de jus de citron, poivre du poivrier, 2 c. à soupe d'huile.

Préparation: Préparer une marinade avec les ingrédients. En badigeonner la viande, et laisser macérer quelques heures. Poser le rôti sur la grille, fermer le couvercle et rôtir la viande sur la position basse en cuisson indirecte pendant 90 min. environ (voir page10).
Pour les modèles avec brûleur arrière et tournebroche: cuire le rôti à la broche en enclenchant seulement le brûleur arrière.
Laisser reposer le rôti pendant 15 min. avant de le couper.

Méthodes de griller

Cuisson directe au gril

La cuisson directe – les grillades sont cuites directement sur le brûleur. Cette méthode s'emploie pour les plats qui prennent moins de 25 minutes: les steaks, les côtelettes, les hamburgers, les saucisses, les brochettes, les légumes, etc. Préchauffez votre gril avec tous les brûleurs sur un feu vif – position **POW-R ZONE** / **Maximum**. Placez les aliments sur la grille de cuisson, puis réglez tous les brûleurs en fonction de la température indiquée dans la recette. Fermez le couvercle et ne l'ouvrez que pour retourner les aliments ou vérifier leurs degrés de cuisson à la fin du temps de cuisson.

ASTUCE DE PRO:

Pour réussir à la perfection le traditionnel dessin de la grillade:

Tournez les steaks, côtelettes, poulets, poissons et légumes dans l'ordre et la position illustrés ici. Et vos mets seront marqués du dessin typique de la grillade.

Cuisson indirecte au gril

La cuisson indirecte au gril est une méthode de préparation très douce, qui empêche les aliments de brûler. Ce mode indirect est particulièrement recommandée pour les gros morceaux de viande telles que rôtis ou poulets, ainsi que pour les légumes farcis, les soufflets, le pain et la pizza.
Avec la cuisson indirecte, les aliments ne rôtissent pas directement sur la source de chaleur, mais par circulation d'air chaud, le couvercle restant fermé.
Le brûleur situé sous l'aliment à rôtir est éteint. Par contre, ceux situés à côté de l'aliment sont allumés. La chaleur circule autour de l'aliment comme dans un four à air, garantissant ainsi un résultat incomparable.

Cuisson indirecte au gril avec utilisation d'une barquette

Cette méthode est tout particulièrement indiquée pour la préparation de rôtis et de volailles. A cet effet, retirez la grille de maintien au chaud ainsi que les grilles de cuisson.
Placez la barquette sous l'emplacement de l'aliment à griller (p. ex. un rôti) sur le système arôme FRW. Remplissez la barquette d'eau, de bouillon ou selon les goûts, d'un mélange de vin, d'eau et d'épices jusqu'à une hauteur de 0,5 cm environ. Replacez les grilles dans le gril et badigeonnez-les d'huile alimentaire. Chauffez le gril pendant env. 5 minutes sur la position medium. Placez l'aliment sur la grille de cuisson, au-dessus de la barquette. Eteignez le brûleur sous l'aliment et réglez l'autre brûleur aux ¾ ou au maximum de sa puissance (en fonction du temps extérieur). Faites rôtir selon la méthode de cuisson indirecte, couvercle fermé (la température du gril s'élève à env. 160-190°C).

Conseils et astuces:

1. Afin de fermer les pores, faire d'abord rôtir l'aliment à cuisson directe pendant 5 minutes de chaque côté.
2. Ouvrez le couvercle le moins souvent possible. Le jus s'écoule dans la barquette et confère à vos aliments une saveur incomparable, qu'aucune autre méthode ne saurait égaler.
3. Durant la cuisson de l'aliment, vous n'avez besoin ni de le tourner, ni de le badigeonner.
4. Pour être certain d'obtenir le degré de cuisson souhaité, nous vous conseillons d'utiliser un thermomètre à viande.
5. Veillez à ce que tout au long de la cuisson, la barquette contienne toujours suffisamment de liquide. Si ce n'est pas le cas et que la graisse qui se dépose subisse une surchauffe puis s'enflamme, éteignez un bref instant le brûleur et étouffez la graisse enflammée à l'aide de sel ou de bicarbonate de sodium.

Conseils de cuisson

Préparation:

1. Préparer vos aliments à l'avance pour éviter les problèmes dû aux différents temps de cuisson. Si vous utilisez des marinades ou des épices, celles-ci doivent être appliquées avant de placer la viande sur la grille de cuisson. Sortir les grillades du réfrigérateur 30 à 40 minutes avant de les griller, afin qu'elles prennent la température ambiante. Faire mariner les grillades durant 2 heures. Avant de griller, sécher avec du papier de ménage les marinades trop liquides.

2. Les légumes sont préparés de préférence dans une feuille d'aluminium pour conserver l'humidité. Le temps de cuisson des légumes sera similaire aux temps de cuisson sur un fourneau électrique.

3. Avant de commencer la cuisson, vérifier votre provision de gaz liquide. Il serait judicieux de prévoir une deuxième bouteille de gaz, si vous prévoyez de préparer une grande quantité d'aliments.

4. Afin d'éviter que les aliments n'attachent sur la grille de cuisson, enduire celle-ci d'huile végétale avant d'allumer les brûleurs.

5. Préchauffer le gril à la température désirée (position **POW-R ZONE** / **Maximum**) avec le couvercle fermé avant de commencer la cuisson. Le préchauffage est atteint après 10 à 15 minutes, dépendant des conditions atmosphériques telles que la température et le vent.

6. Mettez une barquette dans l'endroit réservé à cet effet au-dessous du coffre pour recueillir la graisse.

Annotation: Ne déplacez pas votre gril à gaz KOENIG lorsqu'il est allumé ou encore chaud.

Cuisson:

1. Des grillades en plein air, le mode de cuisson le plus apprécié sous toutes ses formes.

2. Ne saler pas trop la viande avant de la mettre sur le gril. Elle sera plus juteuse, si vous la salez en fin de cuisson.

3. Utiliser des pinces et non une fourchette pour tourner les steaks, afin d'éviter la perte des sucs et le dessèchement de la viande. Commencer sur la position **POW-R ZONE** / **Maximum** pour saisir la viande. Réduire la chaleur quand la viande est bien dorée. Généralement, les steaks épais seront plus saignants.

4. Pour obtenir und belle crôute, badigeonner la viande avec de l'huile alimentaire avant de la mettre sur la grille chaude.

5. Utiliser un thermomètre pour mesurer la température à l'intérieur de la viande, afin de savoir si elle est cuite.

6. La cuisson sur la grille avec le couvercle fermé empêche les pertes de chaleur.

7. Après la cuisson, fermer le couvercle et tourner le brûleur sur la position **POW-R ZONE** / **Maximum** pendant env. 10 minutes pour brûler la graisse excessive dans le barbecue.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Action corrective
Les brûleurs ne s'allument pas.	Manque de gaz.	Remplir la bouteille de gaz.
	Venturi n'est pas aligné avec l'orifice de la soupape.	Aligner le venturi à l'orifice (voir "Avant l'utilisation", page 7)
	Câble de l'allumeur n'est pas raccordé.	Raccorder le câble de l'allumeur (brûleurs principaux et brûleur latéral). Voir instructions d'assemblage.
	Electrode de l'allumeur n'est pas alignée correctement sur le brûleur.	Aligner l'électrode (voir « instruction d'assemblage »).
	L'allumeur ne fonctionne pas.	Utiliser "l'allumage manuel". Contacter votre marchand ou le service après vente pour des pièces de rechange.
	Tuyau tordu.	Aligner le tuyau. Attention : Ne pas toucher le fonds de la cuve.
	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le venturi (voir "Nettoyage et entretien", page 9).
	Le régulateur ou le bouton de réglage ne fonctionne pas.	Contacter votre marchand ou notre service après vente.
Un brûleur ne s'allume pas ou flamme jaune / un retour de flammes sous la console de contrôle.	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le venturi (voir "Nettoyage et entretien", page 9).
	Orifices du brûleur bloqué.	On peut nettoyer l'orifice avec une aiguille ou un fil fin. Veillez à ne pas percer l'orifice.
Chaleur décroissante (crépitements).	Manque de gaz.	Remplir la bouteille de gaz.
Odeur de gaz ou fuite découverte entre la connexion de la bouteille et le régulateur ou autres raccords.	**Déconnecter immédiatement la soupape de la bouteille de gaz. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit éliminée.**	
	Le raccord du régulateur est desserré (écrou).	Serrer de nouveau et vérifier s'il y a des fuites (voir page5).
	Anneau de joint fissuré / endommagé.	Remplacer l'anneau de joint. Contacter votre marchand ou notre service après vente.
	Salissures/dépôts dans les raccords.	Nettoyer les filets, serrer de nouveau, vérifier s'il y a des fuites (voir page 5).
	Raccord endommagé / entrecroisé.	Contacer notre service après vente.
	Fuite de gaz dans le tuyau / régulateur ou les boutons de réglage.	Contacer notre service après vente.
"Flambées soudaines" ou feu dû aux graisses	Accumulation excessive de graisse	Brûler la graisse excessive. (Voir "Nettoyage et entretien", page 9)
	Chaleur excessive	Tourner les boutons de réglage des brûleurs sur un réglage plus bas ou lever la grille de cuisson à la position supérieure.

Nettoyage, entretien et garantie

Nettoyage régulier (après chaque usage) :

1. Pour nettoyer les grilles de cuisson et le système arôme FRW après la cuisson, régler les boutons de réglage du brûleur sur position **POW-R ZONE** / **Maximum** avec le couvercle fermé pendant env. 5-10 minutes. Les dépôts seront brûlés et transformés en cendres, qui pourront être enlevées avec une brosse métallique de barbecue. Le bâti et les grilles du barbecue deviendront très chauds et doivent être manipulés avec précaution. Utiliser des gants pour protéger vos mains. Les surfaces du système arôme FRW peuvent être aussi lavées avec du savon et de l'eau. Nous vous recommandons d'utiliser notre nettoyant pour gril, développé par KOENIG. Vous trouverez de plus amples informations sur notre site internet www.koenigworld.com. Nous vous rendons attentifs au fait que les nettoyants usuels pour fours sont à déconseiller pour le nettoyage des grils.

2. Pour nettoyer l'intérieur, retirer la grille de cuisson et la grille de maintien au chaud, ainsi que le système arôme FRW. Les tâches tenaces peuvent être enlevées avec une brosse à gril et les surfaces peuvent être lavées avec du savon et de l'eau.

   Information : L'acier inoxydable peut se décolorer lors d'intempéries ou de chaleur excessive. Cette décoloration est un phénomène naturel et non un défaut de fabrication ou de matériaux.

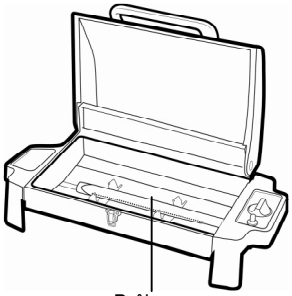
   Important: videz régulièrement la barquette en aluminium, afin d'éviter un trop-plein!

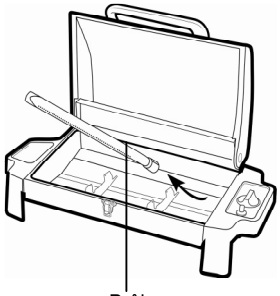
3. On peut laver la base et le couvercle du coffre et les tablettes latérales avec du savon et de l'eau pour enlever les taches extérieures.

Nettoyage annuel et entretien:

Pour assurer un fonctionnement efficace et sûr, votre gril doit être contrôlé et nettoyé au moins une fois par année ou après une période d'entreposage dépassant un mois.

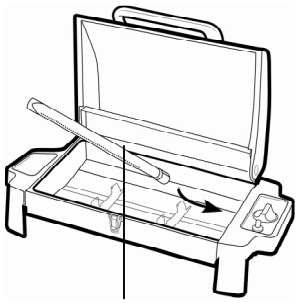
1. Les brûleurs doivent être enlevés et inspectés afin de pouvoir détecter toutes fissures et détériorations.





2. Le venturi doit être nettoyé en employant une brosse à bouteille pour éliminer les obstructions de toiles d'araignées ou des débris (voir illustration).

3. Réinstaller le brûleur selon les instructions du manuel de montage..



4. Le tuyau et le régulateur doivent être inspectés. Voir "régulateur et tuyau", page 6.

5. Après avoir reconnecté la bouteille de gaz liquide, vérifier les fuites, selon "Installation de la bouteille de gaz liquide et vérification des fuites", voir page 5.

6. Avant d'utiliser le gril, consulter toutes les étapes décrites sous "Avant l'utilisation", voir page 7.

7. Les brûleurs doivent produire une flamme bleue, uniforme et stable, de chaque orifice de flamme. Quelques traces d'une flamme jaune sont considérées comme normale.

Garantie

KOENIG prend en charge les réparations de votre gril à gaz pendant 2 ans à compter de la date d'achat, par contre les frais de transport seront à votre charge. De plus, certaines pièces détachées seront couvertes par une garantie pouvant aller jusqu'à 10 ans. Pendant la période de garantie, nous remplaçons gratuitement les pièces du gril qui pourraient s'avérer défectueuses du fait d'un défaut de matière ou de fabrication. Les droits de garantie sont valables sur présentation du ticket de caisse auprès de votre revendeur.

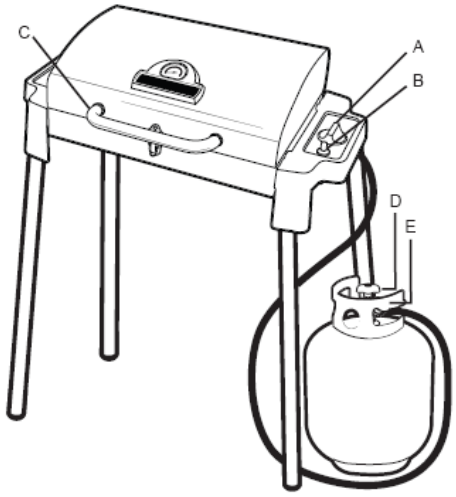
Les dommages suivants ne sont pas couverts par la garantie:

- Dommages dûs à une utilisation inadéquate, une installation inappropriée ou par négligence.
- Petites inégalités, défauts minimes et différences de couleurs.
- Réparations et pièces détachées, qui n'ont pas été effectuées ou délivrées par KOENIG ou par ses revendeurs autorisés, ainsi que les conséquences y relatives.
- En cas de modifications, installation de pièces non conformes, dégâts intentionnels ou par négligence.
- Lorsque les entretiens du gril n'ont pas été effectués régulièrement.
- Lors de dommages parvenus pendant le transport du revendeur à votre domicile.
- Lors de l'emploi de trop de force.
- Lors d'une usure normale.

Pour faire valoir vos droits de garantie, conservez impérativement votre ticket de caisse qui sera exigé comme preuve d'achat.

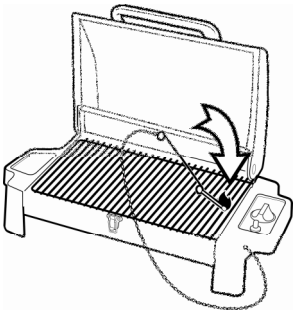
Pendant la période de garantie, nous assurons gratuitement la réparation de votre gril à gaz à notre Service-Center de Bassersdorf ou à l'un de nos centres de réparations. Le gril doit nous être renvoyé dans son emballage d'origine ou dans un emballage de protection équivalente. Nous vous recommandons de nous rendre visite à notre Service-Center de Basserdorf (Kloten). Cependant, nous pouvons également organiser, **à vos frais**, le transport de votre gril à gaz. Veuillez vous adresser à votre service clients pour de plus amples informations ou consulter notre site internet www.koenigworld.com.

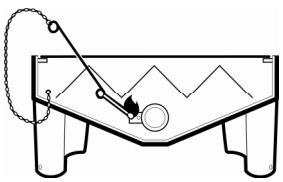
Allumage



A) Boutons de réglage brûleurs principaux
B) Bouton d'allumage
C) Poignée
D) Robinet de gaz
E) Détendeur

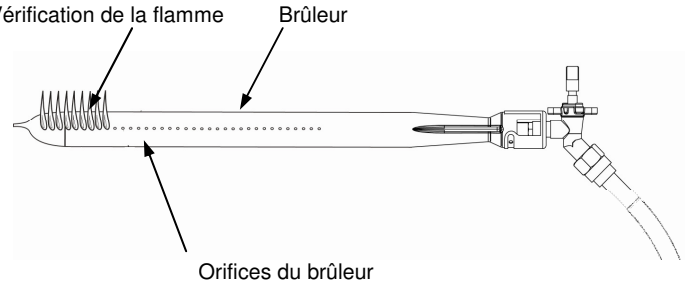
1. L'appareil doit être assemblé exactement selon les instructions détaillées de l'assemblage.
2. S'assurer que la bouteille de gaz soit pleine et proprement connectée au régulateur (voir page 6).
3. S'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz dans le système d'alimentation de gaz. Voir page 6, "Installation de la bouteille de gaz liquide et vérification des fuites"
4. S'assurer que les tubes venturi soient placés correctement au-dessus de l'orifice de la soupape (voir page 7).
5. S'assurer que les fils pour allumer les brûleurs principaux et le brûleur latéral soient connectés.
6. Lire attentivement toutes les instructions figurant sur la plaque de renseignements du gril.
7. **AVERTISSEMENT: Ouvrir le couvercle avant l'allumage.**
8. Placer les boutons de réglage sur la position d'arrêt **"OFF"** et ouvrir le robinet de gaz (H).
9. **Pour les brûleurs principaux (A) :**
   Pousser le bouton de réglage droit et le tourner sur la position **POW-R ZONE** / **Maximum**. Pousser le bouton d'allumage. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes.
   Remarque: Allumage à l'allumette, étapes 1 à 8 ci-dessus.
   Insérer une allumette allumée dans l'orifice d'allumage (E) situé en bas à droite du foyer du gril. Pousser le bouton de réglage droit sur la position **POW-R ZONE** / **Maximum**. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes
   Après avoir allumé le brûleur droit, pousser les autres boutons de réglage sur la position **POW-R ZONE** / **Maximum**. Les brûleurs s'allumeront automatiquement.





10. **Attention - Contrôler le gril après l'avoir allumé.**

    Tous les orifices du brûleur devraient présenter une flamme de 2.5 cm de hauteur au réglage maximum, position **POW-R-ZONE** / **Maximum** (voir illustration).



Si un des symptômes suivants se produisait, les tubes venturi sont probablement bloqués. Fermer le gaz immédiatement et nettoyer les tubes venturi. Voir "Nettoyage et entretien", page 7.

1. On sent du gaz.
2. Un feu causé par un flux se produit.
3. Le gril cuit inégalement.
4. Les brûleurs émettent des crépitements.

SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS

1. Pousser et tourner le bouton de réglage sur la position d'arrêt "OFF". Attendre 5 minutes, puis essayer de nouveau avec les autres boutons de réglage.
2. Si un brûleur ne s'allume pas, consulter le "Guide de dépannage", page 11. Si le problème ne peut pas être résolu, ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil. Contacter votre marchand ou notre service après-vente.

FERMETURE

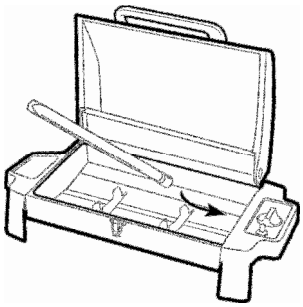
1. Fermer la soupape de la bouteille de gaz sur "OFF".
2. Tourner les boutons de réglage sur "OFF".

Avant l'utilisation

Lire attentivement toutes les instructions et ne pas essayer d'allumer le brûleur avant que les conditions suivantes soient assurées:

1. L'appareil doit être monté entièrement selon les instructions détaillées de l'assemblage.

2. Les venturis du brûleur sont placés correctement au dessous de l'orifice de la soupape (voir illustration ci-dessous).



3. S'assurer qu'il n'y ait pas de fuite de gaz dans le système d'alimentation de gaz. Voir page 5, "Installation de la bouteille de gaz et vérification de fuites".

Un incendie peut se produire si ces instructions sont ignorées!

Conseils:

Eliminer les odeurs et les résidus en faisant chauffer votre gril à gaz avant le premier usage:

1. Enlever les grilles et la grille de maintien au chaud, nettoyer avec du savon doux.

2. Pousser le bouton d'allumage (voir page 8, «allumage»).

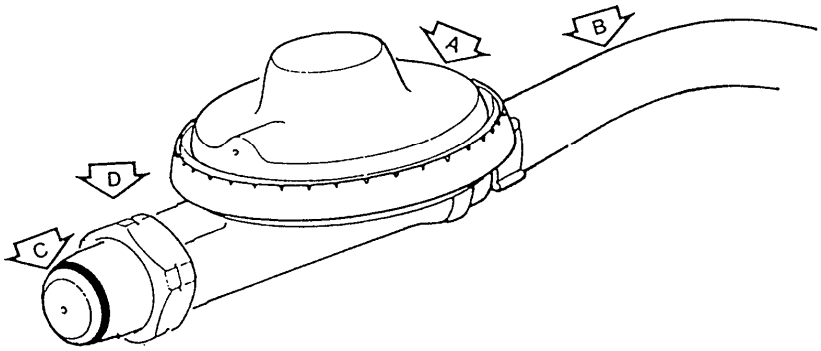
3. Fermer le couvercle et chauffer votre gril durant 20 minutes à température moyenne.

4. Fermer la soupape de la bouteille de gaz et tourner les boutons de réglage sur «OFF».

5. Laisser refroidir le gril, remettre les grilles et la grille de maintien au chaud.

1. Le gril est maintenant prêt pour l'usage.

Détendeur et tuyau



A. Détendeur
B. Tuyau
C. Anneau de joint
D. Ecrou

1. Le tuyau (B) et le régulateur (A) fournis avec votre gril à gaz KOENIG sont conçus spécialement pour votre modèle. Ne jamais y apporter de modifications, ni addition ou substitution.

2. Le régulateur (A) est déjà réglé sur la pression adéquate. (Suisse: 30 mbar / Allemagne, Autriche 50 mbar)

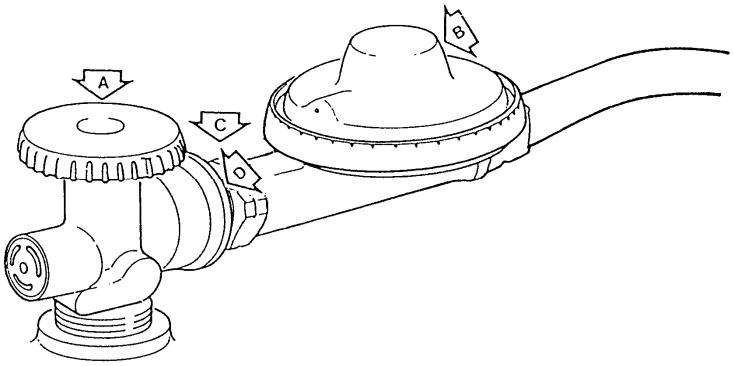
3. Protéger le tuyau des gouttes de graisse et éviter qu'il ne touche une surface chaude ou le coffre du gril.

4. Inspecter l'étanchéité de l'anneau de joint (C) sur le régulateur lors du remplacement de la bouteille de gaz liquide ou au moins une fois par année en début de saison. L'anneau de joint doit être remplacé s'il y a des marques de fissures, de faux plis ou d'abrasion.

5. Inspecter le tuyau en remplaçant la bouteille de gaz liquide une fois par an ou plus souvent. Si le tuyau est usé, coupé ou endommagé d'une façon ou d'une autre, le gril à gaz ne doit pas être employé.

6. Pour une réparation ou un remplacement de l'assemblage régulateur/tuyau, prendre contact avec votre marchand ou avec notre service après vente.

Installation de la bouteille de gaz liquide et vérification de fuites



A. Soupape de la bouteille de gaz
B. Régulateur
C. Ecrou
D. Emplacement pour vérification des fuites

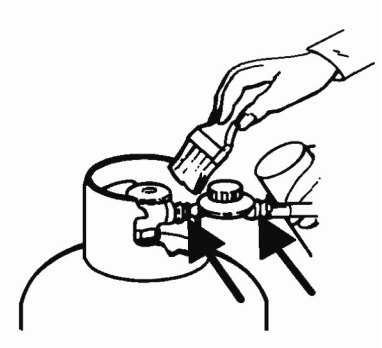
1. Placer la bouteille de gaz liquide pleine sur le bord de montage inférieur et fixer le collier supérieur.

2. Insérer le raccord de l'adapteur du régulateur et serrer en tournant l'écrou (C) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (filet à gauche). Serrer jusqu'à ce que le raccord soit inséré entièrement dans la soupape de la bouteille de gaz (A).

3. Vérifier que tous les boutons de réglage soient en position "FERME". Eteindre toutes les cigarettes et autres sources de chaleur (feu, flammes).

4. Préparer une solution savonneuse (parts égales d'eau et de détergent liquide pour la vaisselle).

5. Appliquer la solution savonneuse sur les raccords entre le régulateur et la soupape de la bouteille de gaz (D).



6. Ouvrir la soupape de la bouteille de gaz (A) en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (La soupape se fermera si le bouton est tourné dans le sens inverse).

7. Si la solution fait des bulles, il y a une fuite.

8. Si une fuite est découverte, fermer la soupape de la bouteille de gaz (A), serrer l'écrou (C) et vérifier de nouveau (étape N° 5).

9. Si la fuite persiste, prendre contact avec votre marchand de gril pour assistance. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil s'il y a une fuite.

10. Ce procédé doit être utilisé pour vérifier d'éventuelles fuites et pour contrôler toutes les connexions de gaz, qui ont été interrompues par un service ou un remplacement.

Ne jamais utiliser une flamme pour vérifier s'il y a des fuites: cela peut provoquer un incendie et des blessures.

17. Cet appareil est destiné à l'usage privé. Tout usage commercial est interdit.

18. Le gril n'est pas conçu pour être monté et utilisé dans des véhicules ou sur des bateaux.

Ne pas faire fonctionner cet appareil sans surveillance. Placer l'appareil hors de portée des enfants. L'inobservation de ces instructions peut provoquer des blessures.

Conserver ces instructions dans un endroit sûr pour pouvoir s’y référer en cas de besoin.

Conseils importants

1. Un montage inadéquat de votre gril à gaz peut être dangereux. Veuillez suivre exactement les instructions indiquées dans le manuel de montage.

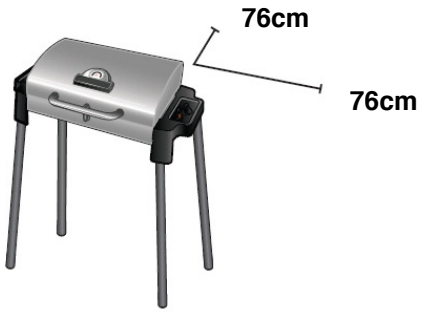
2. Veuillez utiliser votre gril à gaz KOENIG en plein air uniquement!

3. Utilisez des bouteilles de gaz liquide de butane ou de propane usuelles dans le commerce pour votre gril à gaz KOENIG jusqu'à 10.5 kg maximum. N'entreposez jamais les bouteilles à gaz dans un sous-sol, ni dans une cave. La meilleure solution est de les ranger (été comme hiver) en plein air ou dans une pièce bien aérée.

4. Après une longue période d'entreposage et/ou de non-utilisation (par ex. durant l'hiver), vérifiez votre gril avant de l'utiliser, afin de vous assurer qu'il n'y ait pas de fuite de gaz (voir page 5).

5. Si vous constatez une fuite de gaz, ne faites pas fonctionner votre gril KOENIG avant de l'avoir éliminée.

6. Ne placez pas votre gril à moins de 76 cm environ de tout matériau combustible. (voir illustration)



7. Ne laissez pas les enfants utiliser le gril à gaz.

8. Soyez vigilant quand vous utilisez votre gril à gaz. Il devient chaud durant la cuisson et ne devrait donc jamais rester sans surveillance.

9. Utilisez des gants pour manipuler la grille et des ustensiles à longs manches, résistants à la chaleur, pour protéger vos mains.

10. Si les brûleurs s'éteignent en cours d'utilisation, fermez tous les boutons de réglage, ouvrez le couvercle et attendez 5 minutes avant d'allumer à nouveau en suivant les consignes d'allumage (voir page 8).

11. N'utilisez pas de charbon de bois, ni de charbon en briquettes dans votre gril à gaz KOENIG.

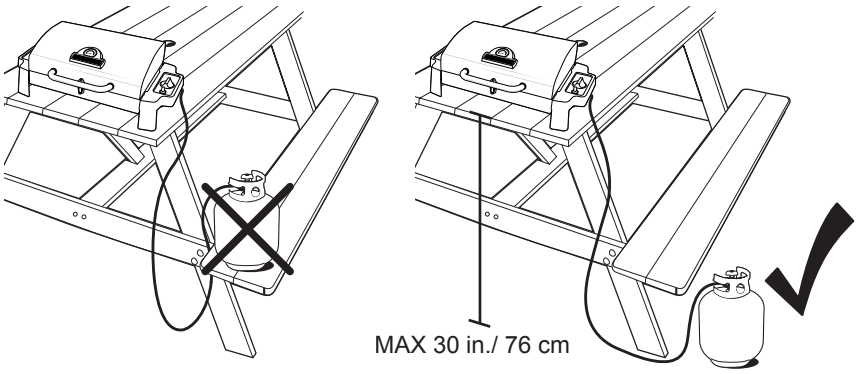
12. Ne vous penchez pas au-dessus du gril ouvert en cours d'utilisation.

13. Au cas où de brusques flambées se produiraient, laissez le gril ouvert, éteignez tous les brûleurs et retirez la viande du feu.

14. Votre gril à gaz KOENIG doit être nettoyé soigneusement et de manière régulière.

15. N'agrandissez pas les orifices des brûleurs, ni des valves lors du nettoyage.

16. Le gril ne doit pas être utilisé sur une table présentant une différence de hauteur supérieure à 76 cm.



Sommaire

Page

Conseils importants 3

Installation de la bouteille de gaz liquide et vérification des fuites 5

Détendeur et tuyau 6

Avant l'utilisation 7

Allumage 8

Nettoyage, entretien et garantie 9

Guide de dépannage 11

Conseils de cuisson 12

Méthodes de cuisson 13

Recettes 14

Spécifications

MODELE	PUISSANCE DE CHALEUR kW	PUISSANCE DE CHALEUR g/h	DIAMETRE DE L'INJECTEUR BRULEUR PRINICPAL	DIAMETRE DE L'INJECTEUR BRULEUR LATERAL	DIAMETRE DE L'INJECTEUR BRULEUR ARRIÈRE
08150	3.5 kW	254 g/h	0.91 mm		

KÖENIG

Instructions pour grils à gaz avec recettes

Balcony Chef
B08150

POUR GAZ BUTANE ET PROPANE DE CATÉGORIE: $I_{3B/P(30)}$; $I_{3+(28\sim30/37)}$

www.koenigworld.com

Service après-vente
DKB Household Switzerland AG
Grindelstrasse 3-5, CH-8303 Bassersdorf
Tel. 043 266 16 00 - Fax 043 266 16 10
Mail: servicecenter@dkbrands.com

11412270-KO
11/08